

Luc Goossens & Kris Vanderstichele

appelteilers

leper



Een paar jaar seizoensarbeid bij een bevriend fruit-boomkweker tijdens een sabbatperiode draaide voor Luc Goossens uit op een levenslange liefdesaffaire met appelbomen. Hoogstamappelbomen om precies te zijn, in al hun bontheid aan kleuren, smaken en vormen. Die liefde voel je overal wanneer je een bezoek brengt aan Tuinsappen Lombarts Calville, het bedrijf dat hij vijftien jaar geleden samen met zijn vrouw Kris Vanderstichele uit de grond stampte, en dat hij vernoemde naar zijn favoriete appelras.

Luc had een job als informaticus toen hij op een gegeven moment de nood voelde om een sabbatperiode in te lassen: hij wilde op zoek naar de zin van het leven. Hij vulde zijn tijd met werken bij een bevriend fruitboomkweker en met het verbouwen van een huis; dat huis zou uiteindelijk de uitvalsbasis worden voor zijn eigen fruit- en sap-bedrijf. "We kochten een kleine persmachine en maakten sap van de oogst van onze appelbomen. Intussen hebben we een pers die 1500 kilogram appels per uur kan persen", vertelt Luc terwijl hij een indrukwekkende machine aanwijst. "Wat we die eerste jaren op één seizoen deden, doen we nu op één dag", valt Kris bij. "Nu worden de flessen machinaal gevuld en gesloten. Vroeger deden we dat allemaal met de hand. Ik moet er niet meer aan denken!"

"De eerste vijf jaar waren moeilijk", herinnert Luc zich. "Elke dag vroeg ik me af hoe het verder moest. Het was vechten om het bedrijf te laten overleven. Ik herinner me dat ik een kruiwagen nodig had, maar eigenlijk geen geld had om er een te kopen. Ik heb zo lang getwijfeld over de aankoop van die kruiwagen. Daar staat hij trouwens, ik heb hem nog altijd." *(lacht)* Kris vertelt dat ze soms heeft getwijfeld over de haalbaarheid van hun wild plan, maar dat geldt niet voor Luc: "Als hij een beslissing heeft genomen, laat hij zich niet van de wijs brengen. Alleen zou ik het nooit gedaan hebben. Maar als ik terugblik, besef ik dat de dingen die ik heb gemist niet opwegen tegen het plezier dat ik in mijn leven heb

gehad. De voldoening die ik uit dit werk haal, overheerst."

Kris is een boerendochter, maar ze was nooit van plan om zelf te gaan 'boeren'. "Ik heb dan ook het gevoel dat we meer doen dan dat", zegt ze. "We verkopen onze appels niet zomaar, we creëren een product met meerwaarde door er sap van te persen. Grondstoffen brengen

in de landbouw overigens bijna niets meer op. Het is absurd, maar als je de volledige keten onder de loep neemt, stel je vast dat de mensen die ons eten kweken er het minst aan verdienen. De persoon die het product van punt A naar B brengt, verdient er meer aan dan diegene die er alle zorg voor draagt. Ik snap niet dat wij met z'n allen zo'n verwrongen systeem blijven aanvaarden."

HOOGSTAMMEN BOVEN

Voor Luc is het een persoonlijke missie geworden om hoogstammen opnieuw in het landschap te integreren. Ze zijn namelijk zeldzaam geworden sinds de overheid in de jaren zestig premies begon uit te reiken om hoogstamboomgaarden te rooien. Men vond ze niet voldoende rendabel: op een hectare die plaats biedt aan honderd hoogstammen kunnen makkelijk drie-

duizend laagstammen worden aangeplant, die meer opbrengst geven en makkelijker te snoeien zijn. Een aantal appelrassen werd dus geënt op laagstam, en zo werd de fruitteelt in België geïntensifieerd. De rassen die gekruist werden voor laagstam werden voornamelijk geselecteerd op uitzicht en smaak; met ziekteresistentie, een

groot pluspunt van hoogstam, werd zo goed als geen rekening gehouden. "Men ging ervan uit dat de consument graag een zoete appel wilde met een rode blos", licht Luc toe. "In die tijd was daarenboven het gebruik van pesticiden



"We maken er een punt van om enkel met lokale fruitsoorten te werken: er is hier meer dan voldoende fruit waar je lekkere sappen mee kunt maken, je hebt geen exotische vruchten nodig."

net geïntroduceerd; men zette ze fors in, zodat men geen rekening hoefde te houden met ziekteresistentie."

"Een hoogstamboomgaard is waardevol op ecologisch vlak: het is een biotoop op zich, waarin vogels, kleine dieren en insecten hun gang kunnen gaan. Bovendien is het ook een kostbaar landschapselement. Een laagstam is een echte monocultuur vergeleken met hoogstam." Luc plant elk jaar nieuwe boomgaarden aan, maar het is een werk van lange adem, want een hoogstam draagt pas vrucht na tien of vijftien jaar. "Natuurlijk hadden we zelf niet genoeg grond om zoveel fruitbomen te zetten", vertelt Luc. "Daarom stelde ik voor aan de provincie West-Vlaanderen om mijn fruitbomen aan te planten in provinciedomeinen. Zo'n boomgaard maakt het landschap aantrekkelijker en aangenaam voor wandelaars. Ik ben blij dat de provincie toekomst zag in dit idee: zo ontstond een langdurige samenwerking."

SAPCHAUVINISME

Luc en Kris houden wel het volledige proces zelf in handen: "We telen de appels, persen er sap van en verkopen het sap", vertelt Luc. "We hoeven gelukkig niet de vertegenwoordiger uit te hangen. Tot nu toe verkoopt het sap zichzelf: mensen proeven het ergens en komen ons zo op het spoor." De tuinsappen bestaan uit puur fruit. Er wordt niets aan toegevoegd: geen water, geen suiker, geen bewaarmiddelen – enkele seconden pasteuriseren volstaat om het sap jaren bewaarbaar te maken. Kris en Luc maken er een punt van om enkel met lokale fruitsoorten te werken. "Zo brengen we hulde aan de diversiteit die hier groeit", betoogt Kris. "Er is hier meer



dan voldoende fruit waar je lekkere sappen mee kunt maken, je hebt heus geen exotische vruchten nodig. We hebben appelsap van hoogstam, waarin we een achttal rassen mixen, maar we combineren ook appel met rode biet, framboos, kweeper, braambessen, aardbei, vlierbessen en bosbessen."

Luc en Kris stellen hun persmachine en hun kennis ook ter beschikking van mensen die zelf de oogst van hun eigen fruitbomen willen verwerken. Op deze manier hopen ze mensen te stimuleren om hun hoogstambomen te behouden. Kris: "Sap maken is een leuke manier om je fruit te bewaren. Je kunt er een heel jaar door van genieten. Het is grappig om te zien dat mensen dan ook altijd een beetje chauvinistisch worden: sap uit eigen tuin smaakt altijd het allerbeste." *(lacht)* Het loonpersen neemt veel tijd in beslag, maar voor Luc en Kris is het een moment om met hun klanten in contact te komen.



"Mensen leren zoveel bij over hun fruit", vertelt Kris. "Aanvankelijk denken ze dat alle appels op hetzelfde moment rijp zijn, maar gaandeweg ontdekken ze dat alle rassen hun eigen moment hebben waarop ze geoogst moeten worden. Als mensen merken dat we verschillende sappen maken, beginnen ze zelf ook meer soorten fruit aan te planten, zodat ze ook eens een mooi roze sap met bessen kunnen laten persen."

"Het blijft vreselijk hard werken", bekent Kris. "Maar die intensiteit trekt mij ook aan. In het najaar, wanneer het heel druk is, heb je nergens tijd voor, maar dat betekent ook dat je nergens anders aan kunt denken. Dat geeft ook een zekere rust. In de winter is het iets kalmer. Dan is er de verkoop, de leveringen en het onderhoud van de boomgaarden, maar dan kunnen we wat meer genieten. We zijn als gezin echt met het



bedrijf vergroeid. Vroeger nam ik alle kinderen 's avonds mee naar de loods om samen kratjes van de productie van die dag te stapelen."

Luc is ervan overtuigd dat een ambacht de samenleving rijker en interessant maakt: "Het doorbreekt de banaliteit van onze huidige maatschappij. Ambachtsmensen hebben enorm veel kennis die verloren dreigt te gaan. Er is veel vraag naar ambachtelijke producten, maar helaas is er minder interesse om zelf terug een ambacht op te nemen. Jonge mensen zetten zich ook snel vast: ze gaan samenwonen, nemen een vaste job en als ze een huis kopen, zijn ze voor een paar decennia gebonden aan een lening. Een beslissing zoals de onze, om vijf jaar te wroeten en te overleven op één loon, kunnen zij niet maken. Die vrijheid hebben ze niet meer. Onze maatschappij zit vast in een stramien, en dat is nefast voor creativiteit. Mensen die een eigen project uitbouwen, dat is voor mij de saus van het leven."

"Als je de volledige keten onder de loep neemt, zijn het absurd genoeg de mensen die ons eten kweken die er het minst aan verdienen."







"We hebben op dit moment dertig appelrassen in onze boomgaarden, met een variatie aan smaken en tot de verbeelding sprekende namen: Trezeke Meyers, President Van Drievoet, Eysdener Klumpke en Lombarts Calville natuurlijk."